SUPERIOR

BROTBACK-AUTOMAT

BEDIENUNGSANLEITUNG
DEUTSCH

Modell	**BM 1405**
Netzspannung	230V ~ 50Hz
Nennleistung	850 Watt
Elektr. Schutzklasse	I
Nettogewicht	6,3 kg
Laibgröße: bis 1,125kg, Cool Touch Gehäuse, 60 Min Warmhaltefunktion, 15 Std. Verzögerungstimer, Krustenbräunung einstellbar (hell, mittel, dunkel), Brotform und Knethaken	

Bei der Benutzung elektrischer Geräte sind grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten. Um die Gefahr von Verbrennungen, Stromschlägen, Bränden, und/oder Personenschäden zu vermeiden, lesen Sie bitte vor der Inbetriebnahme des Gerätes diese Bedienungsanweisung aufmerksam durch und beachten Sie beim Gebrauch des Gerätes alle Hinweise.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den weiteren Gebrauch sorgfältig auf.
Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte, geben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung mit.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

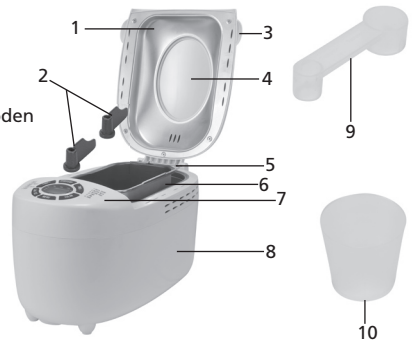
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an. Verwenden Sie keine Tischsteckdosenleiste oder Verlängerungskabel.
- Die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung muss mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- Achten Sie beim Verlegen des Netzkabels darauf, dass es beim Betrieb des Gerätes nicht zu einer Stolperfalle werden kann.
- Vergewissern Sie sich, dass Sie der Netzstecker stets frei zugänglich ist und ohne Mühe aus der Steckdose gezogen werden kann!
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen, offenen Flammen, sowie von scharfen Kanten.
- Berühren Sie das Netzkabel und den Netzstecker niemals mit feuchten oder nassen Händen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!
- Wenn Sie den Netzstecker ziehen, ziehen Sie immer am Stecker und niemals am Kabel.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in Feuchträumen.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn der Brotbackautomat in Betrieb ist werden Deckel und Außenfläche sehr heiß. Berühren Sie nur die Griffe und Tasten. Verwenden Sie bei Bedarf Topfhandschuhe!
- Verwenden Sie beim Entnehmen von erhitzten Speisen Topflappen. Um Verbrennungen durch austretenden Dampf zu vermeiden, öffnen Sie den Deckel bitte stets auf einer dem Gesicht und den Händen abgewandten Seite.
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Personen bestimmt, deren eingeschränkte physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am Gebrauch des Gerätes hindert.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Seien Sie beim Gebrauch des Gerätes bitte besonders aufmerksam, wenn Kinder in der Nähe sind!

- Halten Sie Verpackungsmaterialen fern von Kindern! Erstickungsgefahr!
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Beschädigungen aufweist, wenn es heruntergefallen ist oder nicht einwandfrei funktioniert.
- Verwenden Sie kein Wasser, um brennende Speisen oder Geräteteile zu löschen. Ersticken Sie das Feuer mit einem feuchten Lappen. Sofort den Netzstecker ziehen!
- Prüfen Sie das Gerät, das Netzkabel sowie den Netzstecker regelmäßig auf sichtbare Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn Sie Beschädigungen festgestellt haben. Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren.
- Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf hitzebeständigen Oberflächen. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer auf. Niemals in einen heißen Ofen stellen.
- Den Brotbackautomat niemals mit einem Handtuch oder einem anderen Gegenstand abdecken. Hitze und Dampf müssen ungehindert entweichen können. Bei Kontakt mit brennbaren Stoffen besteht Brandgefahr.
- Niemals bewegliche oder rotierende Teile des Geräts berühren, wenn der Backvorgang läuft.
- Das Gerät niemals einschalten, wenn die Brotwanne nicht ordnungsgemäß eingesetzt und mit Zutaten befüllt ist.
- Zum Schutz vor Brand oder Kurzschlüssen niemals Metallfolie oder sonstige Materialien in den Brotbackautomat einführen.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
- Ziehen Sie bei Nichtbenutzung, Gewitter oder einer längeren Abwesenheit (z,B. Urlaub) den Netzstecker aus der Steckdose.

GERÄTEÜBERSICHT

Brotbackautomat

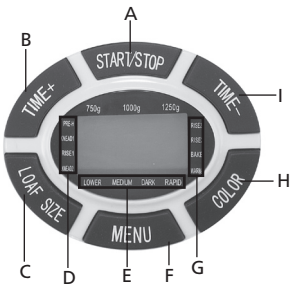
1. Deckel
2. Knethaken zum Einsetzen in den Backwannen- / Backformboden
3. Griff (links und rechts)
4. Sichtfenster
5. Henkel zum Einsetzen und Entnehmen der Backwanne
6. Backwanne
7. Bedienelement mit Display
8. Gehäuse
9. Messlöffel (Teelöffel / Esslöffel)
10. Messbecher



Backprogramme

1 BASIC	Basisprogramm
2 FRENCH	Französisch
3 WHOLE WHEAT	Weizen
4 SWEET	Süß
5 SUPER RAPID	Extra schnell
6 DOUGH	Teig
7 PASTA DOUGH	Nudelteig
8 BUTTER MILK	Buttermilch
9 GLUTEN FREE	Gluten frei
10 CAKE	Kuchen
11 JAM	Marmelade
12 BAKE	Backen

Bedienelement



A	START / STOP	Start / Stopp
B	TIME +	Zeit +
C	LOAF	Laib
D	PRE-H KNEAD1 RISE1 KNEAD2	Vorheizen Kneten1 Gehen1 Kneten
E	LOWER MEDIUM DARK RAPID	Hell Mittel Dunkel Schnell
F	MENU	Menu (Backprogramm)
G	RISE2 RISE3 BAKE WARM	Gehen2 Gehen3 Backen warm halten
H	COLOR	Farbe
I	TIME –	Zeit –

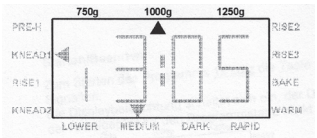
EINFÜHRUNG

HINWEIS: Bei erstmaliger Inbetriebnahme kann es zu leichter Geruchs- / Rauchentwicklung kommen. Dies ist kein Defekt sondern ein normaler, produktionsbedingter Vorgang, der nach einigen Minuten verschwindet.

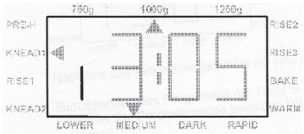
Anschließen an die Steckdose
Sobald der Brotbackautomat an die Steckdose angeschlossen ist, ertönt ein Signalton.
Auf dem Display erscheint 1 3:05. Die Anzeigepfeile im Display zeigen auf 1000g und Medium. Dies ist die Standardeinstellung für das Programm 1 BASIC, welches 3 Std. und 5 Min. dauert und für einen Brot mit 1000g Gewicht ausgelegt ist.

Displayanzeigen
Auf dem Display werden folgende Informationen angezeigt:

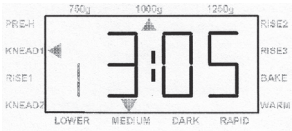
Das Gewicht des Brotes mittels eines Pfeils unter dem jeweiligen **Gewicht:**



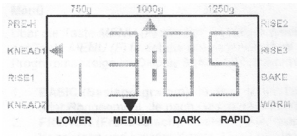
Das gewählte **Programm:**



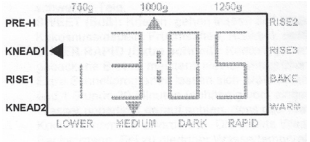
Die verbleibende **Zubereitungszeit** (Zeit läuft rückwärts ab):



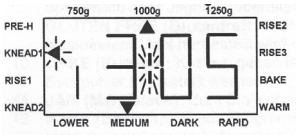
Der gewünschte **Bräunungsgrad:**



Der jeweilige **Programmfortschritt / Programmstand**:



Starten/Beenden
Zum Starten des Programms 1x kurz die Taste START / STOP (A) drücken. Es ertönt ein kurzer Signalton.
Die Displaybeleuchtung schaltet sich ein, der Doppelpunkt der Zubereitungszeit beginnt zu blinken, der Anzeigepfeil für den Programmstand blinkt und das Gerät schaltet sich ein.



Nachdem das Programm gestartet ist, sind alle Tasten bis auf START / STOP (A) deaktiviert.

Zum Beenden des Programms die Taste START / STOP (A) solange *gedrückt halten*, bis ein Signalton das Programmende bestätigt. Hiermit wird ein unbeabsichtigtes Ausschalten des Gerätes verhindert.

Menü
Über die Taste MENU (F) werden die unterschiedlichen Programme eingestellt. Durch jede Betätigung der Taste MENU (F) findet ein Programmwechsel statt (begleitet durch einen kurzen Signalton). Die Programmanzeige im Display ändert sich entsprechend des gewählten Programms.

1. **BASIC (Basisprogramm):** Kneten, gehen lassen und backen von normalem Brot aus Weizen- oder Roggenmehl. Je nach Geschmack können Zutaten hinzu gegeben werden.
2. **FRENCH (Französisch):** Kneten, gehen lassen und backen von hellen Broten mit luftiger Konsistenz und krosser Kruste. Dieses Programm ist nicht geeignet für Brote welche mit Butter, Margarine oder Milch hergestellt werden.
3. **WHOLE WHEAT (Vollkorn):** Kneten, gehen lassen und backen von Vollkornbroten mit schwerem Teig.
4. **SWEET (Süß):** Kneten, gehen lassen und backen von süßem Brot mit Zusätzen wie z. B. Kokosnussraspeln, Fruchtsäften, Rosinen, getrockneten Früchten oder Schokolade.

5. **SUPER RAPID (Extra schnell):** Kneten, gehen lassen und backen in kürzester Zeit. Das so gebackene Brot ist meistens kleiner und gröber als die Brote der anderen Programme. Mit dem Extra Schnellprogramm lassen sich Brote innerhalb einer Zeitspanne von 1Stunde 15 Minuten und 1 Stunde 20 Minuten (abhängig vom eingestellten Gewicht) backen. Bei der Zugabe von Wasser unbedingt darauf achten, dass das Wasser zwischen 48-50 °C warm ist. Hierfür ist ein Kochthermometer erforderlich. Die exakte Wassertemperatur ist sehr wichtig für den Backvorgang. Bei zu niedriger Wassertemperatur geht das Brot nicht genügend auf. Zu hohe Temperaturen sorgen für das Absterben der Hefe, noch bevor der Quellvorgang beginnt.
6. **DOUGH (Teig):** Kneten und gehen lassen von Hefeteigen für z.B. Pizza, Hefekuchen, Dampfnudeln usw. Dieses Programm hat ***keine Backfunktion!*** Es bereitet lediglich den Hefeteig zu.
7. **PASTA DOUGH (Nudelteig):** Dieses Programm bereitet Nudelteig zu. Es besitzt ***keine Backfunktion!***
8. **BUTTER MILK (Buttermilch):** Kneten, gehen lassen und backen von Broten, welche mit Buttermilch oder Joghurt zubereitet werden.
9. **GLUTEN FREE (Glutenfrei):** Kneten, gehen lassen und backen von Brot, welches mit glutenfreiem Mehl hergestellt wird oder für Backmischungen.
10. **CAKE (Kuchen):** Kneten, gehen lassen und backen von Kuchenteigen, die mit Soda oder Backpulver hergestellt werden.
11. **JAM (Marmelade):** Zum Einkochen von Marmeladen und Gelees.
12. **BAKE (Backen):** Dieses Programm backt ausschließlich. Es kann genutzt werden, falls das Brot nicht die gewünschte Bräunung aufweist oder noch nicht fertig gebacken ist. **Keine Knet- und Gehfunktion!**

Farbe (Color)
Mit der Taste COLOR (H) lässt sich die Farbe der Kruste einstellen: **LOWER (Hell), MEDIUM (Mittel)** oder **DARK (Dunkel).**
Weiterhin steht hier die Funktion **RAPID (schnell)** zur Verfügung. Bei den Programmen 1 – 4 kann dies Schnellfunktion genutzt werden; für die Programme 6, 7 und 11 steht diese Funktion nicht zur Verfügung.
Die jeweils gewählte Einstellung wird durch einen Anzeigepfeil oberhalb der Skala angezeigt.

Laib (Loaf)
Mit der Taste LOAF (C) lässt sich das Gewicht des zu backenden Brotes auswählen. Es stehen folgende Gewichtseinheiten zur Auswahl: 750g, 1000g oder 1250g. Die Programmdauer kann je nach eingestellter Brotmenge variieren. Die jeweils gewählte Einstellung wird durch einen Anzeigepfeil unterhalb der Skala angezeigt.

Zeit (Time)
Wenn das Gerät nicht sofort starten soll, kann mit den Tasten TIME + (B) und TIME – (I) eine Zeitschaltuhrfunktion eingestellt werden. *Der Zubereitungsprozess ist dann nach Ablauf der eingestellten Zeit beendet.*

Geben Sie zuerst das gewünschte Programm ein, anschließend das Gewicht und die gewünschte Farbe.

Geben Sie dann mittels der Taste TIME + (B) die gewünschte Zeit ein, nach deren Ablauf das Brot fertig sein soll. Haben Sie aus Versehen die Taste TIME + (B) zu lange gedrückt, so können Sie durch Drücken der Taste TIME – (I) dies wieder korrigieren.
Berücksichtigen Sie dabei die Backdauer des Programms, welche Sie beim Auswählen des Programms auf dem Display ablesen können. Nach Ablauf der über die Zeitschaltuhr festgelegten Zeit ist das Brot servierbereit. Mit den Tasten TIME + (B) / TIME – (I) wird die Zeit in 10-Minuten-Schritten verändert. Maximal einstellbar sind 15 Stunden.

Beispiel: Es ist 20:00 Uhr. Sie möchten das Brot morgens um 07:00 Uhr essen, das heißt 11 Stunden später.
Wählen Sie Programm (hier 3 Stunden), Gewicht und Farbe aus und stellen Sie durch Drücken der Taste TIME + (B) die Zeit auf 08:00. Dies wird im Display angezeigt.
Zum Aktivieren Drücken Sie nun die Taste START / STOP (A).
Der Doppelpunkt der Zeitanzeige 08:00 im Display blinkt und die Zeit läuft ab. Das Gerät schaltet sich ein, wenn die Zeit erreicht ist, die das Gerät benötigt um das Brot zuzubereiten.
Das Brot ist um 07:00 Uhr fertig. Wenn Sie das Brot nicht sofort herausnehmen wollen, startet die Warmhaltezeit von 1 Stunde.
Hinweis: Zum Backen mit Zeitschaltuhr *keine leicht verderblichen Zutaten* wie Eier, Frischmilch, Früchte, Zwiebeln usw. verwenden. Trockenhefe sollte nicht mit den eingefüllten Flüssigkeiten in Berührung kommen, da diese sonst anfängt zu gehen.

Warmhalten
Das Brot wird automatisch nach Ablauf des gewählten Programms für 60 Minuten nach dem Backen warm gehalten.
Wenn Sie das Brot sofort nach Ablauf des Backens entnehmen wollen, schalten Sie das Warmhalte-Programm durch Gedrückthalten der Taste START / STOP (A) aus.

Speicher
Wird die Stromversorgung während der Brotherstellung unterbrochen, wird der Brotherstellungsprozess automatisch innerhalb von 10 Minuten fortgesetzt. Ein Drücken der Taste START / STOP (A) ist nicht erforderlich.
Ist die Stromversorgung für mehr als 10 Minuten unterbrochen, gehen die gespeicherten Daten verloren, und der Brotbackautomat muss neu gestartet werden. Dafür müssen die Backzutaten aus der Backform entfernt und durch neue Zutaten ersetzt werden. Wenn sich der Herstellungsprozess zum Zeitpunkt der Stromunterbrechung noch in der Knetphase befand, reicht es, die Taste START / STOP (A) zu drücken. Das Programm startet dann von vorne.

Umgebungstemperatur
Das Gerät ist innerhalb großer Temperaturspannen einsetzbar. Es kann jedoch zu unterschiedlich großen Brotlaiben kommen, wenn der Brotbackautomat in sehr warmen oder sehr kalten Räumen aufgestellt ist. Wir empfehlen eine Raumtemperatur zwischen 15°C und 34°C.

Warnanzeigen
1. Wenn nach dem Programmstart im Display "H:HH" erscheint ist die Temperatur im Gerät noch zu hoch. Das Programm muss beendet und der Deckel geöffnet werden, um das Gerät abkühlen zu lassen.
2. Wenn nach dem Programmstart im Display "L:LL" erscheint, ist die Temperatur im Gerät zu niedrig, da z.B. die Zutaten zu kalt sind. Das Programm muss beendet werden. Den Deckel öffnen, die Backwanne (6) entnehmen und die Zutaten auf Raumtemperatur erwärmen lassen.
3. Erscheint im Display nach dem Programmstart die Anzeige "E:E0" oder "E:E1" ist der Temperatursensor nicht angeschlossen / defekt. Bitte kontaktieren Sie in diesem Fall die Service-Hotline.

ERSTMALIGE INBETRIEBNAHME

1. Überprüfen, ob alle Teile und Zubehör vorhanden und mängelfrei sind.
2. Alle Teile gemäß den Anweisungen unter "**Reinigung und Pflege**" reinigen.
3. Den Brotbackautomaten mittels der Taste MENU (F) auf Backmodus (12 BAKE) stellen und für ca. 10 min. ohne Inhalt betreiben. Nach dem Abkühlen erneut reinigen.
4. Alle Teile sorgfältig trocknen und einsetzen. Der Backautomat ist nun betriebsbereit.

BROT BACKEN

1. Backwanne (6) gerade einsetzen und überprüfen, ob sie fest im Gerät sitzt.
2. Knethaken (2) auf die Getriebestäbe setzen. Es wird empfohlen, vor dem Einsetzen der Knethaken (2) die Steckverbindung mit hitzebeständiger Margarine zu bestreichen, damit der Teig nicht unter den Knethaken (2) kleben bleibt und die Knethaken (2) später leicht vom Brot zu entfernen sind.
3. Die Zutaten in die Brotwanne geben. Die Reihenfolge der Zutatenzugabe richtet sich nach dem Rezept. Normalerweise werden Wasser oder sonstige Flüssigkeiten als Erstes eingefüllt, danach Zucker, Salz, Mehl. Hefe oder Backpulver stets als Letztes hinzugeben.
4. Mit dem Finger eine Vertiefung im Mehl formen. Hefe in die Vertiefung geben. Die Hefe darf nicht mit flüssigen Zutaten oder Salz in Berührung kommen.
5. Den Deckel (1) schließen und den Stecker in eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose einstecken.
6. Durch Drücken der Taste MENU (F) das gewünschte Programm wählen.
7. Mit der Taste LOAF (C) das Gewicht des Brotes einstellen.
8. Bei Bedarf die Farbe der Brotkruste mittels der Taste COLOR (H) auswählen.

9. Eventuell die oben beschriebene Zeitschaltfunktion aktivieren. Bei sofortigem Programmstart diesen Punkt überspringen.
10. Starten Sie die Zubereitung nun durch ***1x kurzes*** Drücken der Taste START / STOP (A).
11. Bei den Programmen 1 BASIC, 2 FRENCH, 3 WHOLE WHEAT, 5 SUPER RAPID, 6 DOUGH, 8 BUTTER MILK und 9 GLUTEN FREE ertönt während des Programmlaufs ein Signalton 10x kurz hintereinander und im Display erscheint **ADD**.
    Nun können Sie Zutaten wie Nüsse, Früchte usw. dazugeben. Das zeitversetzte Hinzufügen von Zutaten verhindert, dass diese beim Knetvorgang zerkleinert / zerquetscht werden. Das spätere Hinzufügen ist aber nicht zwingend notwendig; die Zutaten können auch von Anfang an in die Backwanne (6) gegeben werden. Achten Sie darauf, dass beim Öffnen des Deckels (1) *heiße Luft aus dem Gerät entweicht! Halten Sie das Gesicht / die Hände nicht direkt über das Gerät!*
12. Nach Beendigung des Backvorgangs ertönt ein Signalton in Wiederholung. Durch *Gedrückthalten der Taste START / STOP (A) für ca. 2 Sekunden* wird das Gerät ausgeschaltet und die Backwanne (6) kann herausgenommen werden. Wird die Taste START / STOP (A) nicht gedrückt (z. B. weil Sie nicht im Raum sind), wird das Brot automatisch 60 Minuten lang warm gehalten. Ist diese Zeit abgelaufen, ertönt ein Signalton in Wiederholung.
    Öffnen Sie den Deckel (1) und heben Sie die Backwanne (6) am Henkel mit Topfhandschuhen vorsichtig nach oben aus dem Gerät heraus.
13. Stellen Sie die heiße Backwanne (6) auf einer hitzebeständigen Fläche ab und lassen Sie das Brot etwas abkühlen bevor Sie es herausholen.
14. Mit einem antihaftbeschichteten Heber oder einem Holzspatel die Ränder des Brotes vorsichtig von der Backwanne (6) lösen. **Achtung: Backform und Brot können sehr heiß sein. Stets vorsichtig und mit Topfhandschuhen arbeiten! Verbrennungsgefahr!**
15. Backwanne (6) mit der Öffnung nach unten auf eine saubere und hitzebeständige Arbeitsfläche / Abkühlrost stellen und vorsichtig rütteln, bis sich das Brot löst.
16. Die eventuell im Brotboden steckenden Knethaken (2) vorsichtig mit Küchenhandschuhen und antihaftbeschichteten Küchenhelfern / Holzspateln aus dem Brot herausnehmen. **Hinweis: Bevor das Brot geschnitten wird die Knethaken (2) entfernen! Die Knethaken (2) niemals ohne Küchenhandschuhe entfernen, da das Brot und somit die Knethaken (2) sehr heiß sind. Verbrennungsgefahr!**
17. Das Brot ca. 20 Minuten auskühlen lassen bevor es geschnitten wird.
18. Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, den Stecker aus der Steckdose ziehen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen und vollständig abkühlen lassen.

- Das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen zur Reinigung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Bei starker Verschmutzung kann die Außenseite des Gerätes vorsichtig mit einem angefeuchteten Tuch und einem milden Spülmittelzusatz abgewischt und nachfolgend sorgfältig abgetrocknet werden.
- Gleiches gilt für die Backwanne und die Knethaken.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Stahlbürsten, Scheuermittel oder sonstigen harten Gegenstände, welche die Oberfläche des Gehäuses wie aber auch die antihaftbeschichteten Teile verkratzen könnten.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig nach jedem Gebrauch!
- Verwenden Sie niemals Lösungsmittel, Benzin oder Reiniger auf Ölbasis, da diese das Gehäuse und die Antihaftbeschichtung beschädigen können.
- Geben Sie niemals entnehmbare Zubehörteile oder gar das Gerät selbst in die Spülmaschine!

TIPPS ZUR FEHLERBEHEBUNG

Nr.	Problem	Beschreibung	Lösung
1	Beim Backen dringt Rauch aus dem Lüftungsschlitz	Zutaten können sich auf dem Heizelement abgesetzt haben. Bei der ersten Inbetriebnahme: evtl. Restöl auf dem Heizelement	Brotbackautomat von der Stromversorgung trennen und das Heizelement reinigen. Achtung,Verbrennungsgefahr! Bei der ersten Inbetriebnahme: Betrieb ohne Zutaten, anschließend Deckel öffnen.
2	Die untere Brotkruste ist zu dick	Beim Warmhalten und Belassen des Brots über längere Zeit im Brotbackautomaten entweicht zuviel Wasser.	Brot zeitnah ohne Warmhalten entnehmen.
3	Brot lässt sich nur schwer entnehmen	Die Knethaken haften fest an der Welle der Brotwanne.	Nach Entnahme des Brots heißes Wasser in die Brotwanne füllen und die Knethaken 10 min. darin weichen lassen. Danach herausnehmen und reinigen.

4	Zutaten nicht gut vermischt und schlecht gebacken	1. Das gewählte Programm ist ungeeignet. 2. Brot ist trocken und ohne braune Kruste. 3. Der Knetwiderstand ist zu hoch, so dass die Knethaken sich kaum bewegen und den Teig nicht ordentlich vermengen können.	Geeignetes Programm wählen. Deckel nach dem letzten Aufgehen nicht mehr öffnen. Knethakenöffnung prüfen, Brotwanne entfernen und ohne Befüllung in Betrieb nehmen. Bei Fehlfunktion autorisierten Dienstleister verständigen.
5	Nach Betätigung der Taste START / STOP erscheint "H: HH" im Display	Die Temperatur im Brotbackautomaten ist für die Brotherstellung zu hoch.	"START / STOP"-Taste drücken und den Brotbackautomaten von der Stromversorgung trennen, Brotwanne entfernen und den Deckel so lange geöffnet halten, bis der Brotbackautomat abgekühlt ist.
6	Trotz Motorgeräuschen wird der Teig nicht gerührt	Brotwanne ist falsch eingesetzt, die Knethaken wurden nicht eingesetzt oder die Teigmasse ist zu groß.	Überprüfen, ob die Brotwanne richtig eingesetzt ist und der Teig gemäß den Rezeptvorgaben unter Einhaltung der Mengenangaben zubereitet wurde.
7	Das Brot ist zu groß und quillt über	Zu viel Hefe, Mehl oder Wasser bzw. zu hohe Raumtemperatur.	Mögliche Ursachen überprüfen und Menge ggf. anpassen.
8	Brot ist zu klein oder geht nicht auf	Hefe vergessen, zu wenig Hefe, inaktive Hefe oder zu heißes Wasser verwendet, Hefe hatte Kontakt zu Salz, zu niedrige Raumtemperatur	Menge und Wirkleistung der Hefe überprüfen, Raumtemperatur entsprechend erhöhen.
9	Teig ist zu groß und quillt über die Brotwanne	Zu viel Flüssigkeit, so dass der Teig weich wird, und zu viel Hefe.	Weniger Flüssigkeit verwenden, Teig eine festere Konsistenz verleihen.

10	Beim Backen fällt der Brotteig in der Mitte ein	1. Das verwendete Mehl besitzt nicht genügend Bindekraft, wodurch der Teig nicht aufgeht. 2. Hefe ist zu schnell gegangen oder Temperatur der Hefe zu hoch. 2. Durch zuviel Wasser wird der Teig weich und nass.	Brotmehl oder Mehl mit mehr Bindekraft verwenden. Hefe bei Raumtemperatur verwenden. Je nach Aufnahmefähigkeit des Mehls von Flüssigkeit die Wassermenge im Rezept anpassen.
11	Hohes Brotgewicht mit dichter Konsistenz	1. Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser. 2. Zu viele Früchte oder zu viel Vollkornmehl.	Weniger Mehl oder mehr Wasser verwenden. Weniger der entsprechenden Zutat verwenden und mehr Hefe hinzufügen.
12	Der mittlere Teil ist nach dem Anschneiden hohl	1. Zu viel Wasser oder Hefe oder kein Salz. 2. Wassertemperatur zu hoch.	Wasser- und Hefezugabe angemessen reduzieren und Salzzugabe überprüfen. Wassertemperatur prüfen.
13	An Brotoberfläche haftet trockenes Mehl	1. Stark klebende Zutaten wie Butter, Bananen usw. 2. Aufgrund von zu wenig Wasserzugabe keine ordentliche Vermischung	Keine stark klebenden Zutaten verwenden. Wassermenge und mechanischen Aufbau des Brotbackautomaten überprüfen
14	Kruste zu dick und dunkel beim Backen von Kuchen und Teigen mit viel Zucker	Verschiedene Rezepte und Zutaten wirken sich unterschiedlich auf das Garverhalten aus, die Farbe kann aufgrund von großen Zuckerzugaben sehr dunkel werden.	Bei Rezepten mit viel Zucker die "**Starten/Beenden**"-Taste 5-10 min vor Ablauf der angegebenen Backdauer drücken, wenn die Farbe bereits sehr dunkel ist. Brot oder Kuchen vor dem Herausnehmen bei geschlossenem Deckel noch ca. 20 min. in der Brotwanne ruhen lassen.

REZEPTVORSCHLÄGE

1 Becher (Zubehör) = 250 ml
1 EL (Zubehör) = 15 ml (entspricht 3 TL)
1 TL (Zubehör) = 5ml

1. Weißbrot

Brotmenge	750 g	1000 g	1250 g
Wasser	270ml	350ml	420ml
Öl	2 EL	3 EL	4 EL
Salz	1 TL	1 ¼ TL	1 ½ TL
Zucker	1 EL	1 ¼ EL	2 EL
Extra feines Mehl	3 1/3 Becher	4 1/3 Becher	5 Becher
Trockenhefe	1 TL	1 1/3 TL	1 ¾ TL

Programm: "FRENCH"

2. Brot mit Schnellprogramm

Brotmenge	750 g	1000 g	1250 g
Wasser (48°C)	270ml	350ml	440ml
Öl	2 EL	3 EL	4 EL
Salz	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Extra feines Mehl	3 Becher	4 Becher	5 Becher
Zucker 3 EL	4 EL	5 EL	
Trockenhefe	1 TL	1 ½ TL	2 TL

Programm: "SUPER RAPID"

Buttermilchbrot (750g) / Programm 8 BUTTER MIKL
200 ml Wasser
200 ml Buttermilch
200 g Weizenvollkornschrot
200 g Weizenmehl
15-20 g Hefe (ein halber Würfel oder etwas weniger)
1 1/2 gestr. EL Salz
1 Schuß Essig
40 g Butter oder Margarine
Sonnenblumenkerne nach Belieben (ca. 40-50 g)

Marmelade
Zutaten für Marmelade gemäß den Angaben des Herstellers des Gelierzuckers zubereiten (Früchte entkernen, Stiele entfernen und in Stücke schneiden oder pürieren), in die Backwanne geben, Gelierzucker gem. Herstellerangaben dazu geben und die Zutaten mit einem Kunststoffspatel leicht verrühren.
Deckel schließen und Programm 11 JAM wählen und mit der Taste START / STOP (A) das Programm starten.
Nach Ablauf des Programms die Backwanne (6) wie beschrieben aus dem Gerät heben und die noch warme Marmelade in hitzebeständige und verschließbare Gefäße abfüllen.

Backmischungen
Bei Verwendung von im Handel erhältlichen Backmischungen auf die Angaben des Herstellers der Backmischung achten!

ENTSORGUNG

Elektroaltgeräte aus privaten Haushalten

- Wenn Sie das Elektrogerät nicht mehr verwenden wollen, geben Sie das bei einer öffentlichen Sammelstelle für die Elektroaltgeräte kostenlos ab.
- Elektroaltgeräte dürfen in keinem Fall in die Restabfalltonnen gegeben werden (siehe Symbol).

Weitere Entsorgungshinweise

- Geben Sie das Elektroaltgerät so zurück, dass seine spätere Wiederverwendung oder Verwertung nicht beeinträchtigt wird. Batterien müssen vorher entfernt und die Zerstörung von Behältern, die Flüssigkeiten enthalten, vermieden werden.
- Elektroaltgeräte können Schadstoffe enthalten. Bei falschem Umgang oder Beschädigung des Gerätes können diese bei der späteren Verwertung des Gerätes zu Gesundheitsschäden oder Gewässer- und Bodenverunreinigungen führen.

SERVICE / GARANTIE

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt mit dem Kaufdatum. Für den Nachweis des Kaufdatums bitte unbedingt den Kaufbeleg aufbewahren.

Sie deckt Defekte und Fehlfunktionen, die innerhalb der Garantiezeit bei normaler Nutzung auftreten.

Im Garantiefall entstehen Ihnen für die Durchführung der Reparatur keine Kosten.

Die Garantie erlischt bei Beschädigung, Veränderungen oder zweckwidriger Verwendung des Geräts, sofern diese außerhalb des Verantwortungsbereichs des Garantiegebers liegen. Das gilt insbesondere in folgenden Fällen:

- Eingriff in das Gerät durch nicht autorisierte Personen.
- Veränderungen an oder innerhalb des Gerätes, Entfernung oder Unkenntlichmachung der Seriennummer, Entfernung oder Veränderung des Gerätesiegels.
- Bei Schäden die auf Stöße, Stürze oder äußere Einwirkung zurückzuführen sind.
- Bei Schäden die auf eine unsachgemäße Handhabung oder einen Fehlgebrauch zurückzuführen sind.
- Bei Schäden durch externe Ursachen, wie z.B. Überspannung, Blitzschlag.
- Gewerbliche Nutzung des Gerätes.

Ihre gesetzlichen Rechte im Falle eines Mangels des Gerätes (Nachlieferung, Rücktritt, Minderung, Schadensersatz) werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Bitte bewahren Sie die Originalverpackung für eine mögliche Reparaturrücksendung auf. Reparierte oder ausgetauschte Komponenten unterliegen generell der restlichen Garantielaufzeit des Gerätes.

Sollten Sie Fragen zum Produkt oder zu dieser Bedienungsanleitung haben oder am Produkt evt. Mängel feststellen, wenden Sie sich bitte direkt an unsere Servicehotline um weitere Schritte zu besprechen.

Wichtiger Hinweis:
Bitte versenden Sie Ihr Gerät nicht ohne Aufforderung an unsere Anschrift. Kontaktieren Sie vorher unbedingt unsere Servicehotline.

ARTIKEL-NR.: 10100305

HERGESTELLT VON:
GUANG DONG XINBAO ELECTRICAL
APPLIANCES HOLDINGS CO., LTD
FÜR: AERA RUNDFUNK UND FERNSEH GMBH
HANNS-MARTIN-SCHLEYER STRASSE 2
D-77656 OFFENBURG

Konformitätserklärung

Der Artikel entspricht den Anforderungen der Bedarfsgegenständeverordnung und der Verordnung 1935/2004/eg.

Produktbezeichnung: BROTBACKAUTOMAT

Modell Nr.: BM1405
Artikel Nr.: 10100305
Order Nr.: 3009268

Aera Rundfunk und Fernseh GmbH
Hanns-Martin-Schleyer Straße 2
D-77656 Offenburg
Datum: 30. 03. 2010

i.V. Ralf Trampe *i.V. Oliver Koopmann*